

heute gibt es...

Radicchiosalat mit Birnen, Walnüssen und Ziegenkäse



Zutaten: (für 4 Personen)

- 30g Walnusskerne
- 1 feste, reife Birnen
- ½ EL Zitronensaft
- 1 Kopf Radicchio
- 1 ½ EL Olivenöl
- ½ EL Balsamicoessig
- 95g mittelalter Ziegenkäse, in 4 Scheiben geschnitten
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Walnusskerne auf einem Backblech verteilen und für 10-12 Minuten im Ofen rösten, wobei sie währenddessen etwa 1-2 Mal umgerührt werden müssen. Sobald die Nüsse leicht Farbe bekommen haben – es duftet dabei auch schön danach – diese aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Anschließend mit einem Messer grob hacken.
3. Birnen falls erwünscht schälen, längs halbieren und entkernen. Danach in dünne Spalten schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft gut vermengen, damit die Birnen nicht braun werden.
4. Die äußeren Blätter des Radicchios entfernen und die inneren, roten auf die Teller verteilen.
5. Aus Olivenöl, Essig und Salz das Dressing mischen.
6. Die Birnen und den Käse auf den Radicchioblättern verteilen, die Walnusskerne darüber streuen und anschließend das Dressing auf den Salattellern verteilen. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer würzen.